réduit de plus de 10 mm par rapport au diamètre d'origine. Pour le remplacement, appeler le "SERVICE APRES-VENTE".

7.6 - MEULES
Vérifier que les meules conservent leur capacité abrasive durant l'aiguisage. Si nécessaire, les remplacer afin de ne pas endommager la lame et pour cela, appeler le "SERVICE APRES-VENTE".

7.7 - LUBRIFICATION DES GLISSIERES
De temps à autres, mettre quelques gouttes d'huile (de la burette qui est fournie) sur la barre ronde sur laquelle coulisse en avant et en arrière le chariot, à travers le trou situé (OIL) sur le côté de la poignée graduée.

7.8 - ETIQUETTE DU TABLEAU ELECTRIQUE
A la longue, l'étiquette du tableau électrique pourrait s'abimer, dans ce cas appelez le"SERVICE APRÈS- VENTE".

CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE
Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; débrancher la machine de l'installation électrique.

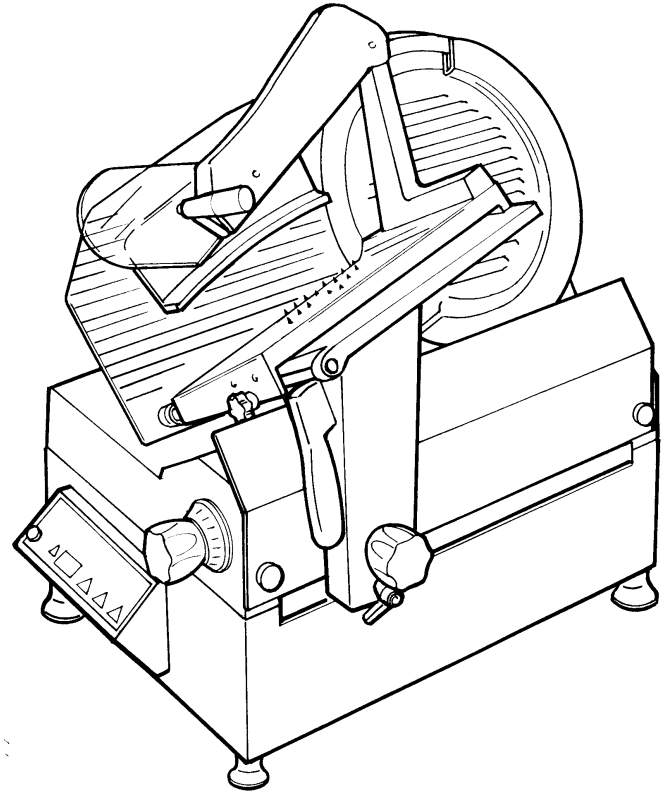
8.2 - DEMOLITION DE LA MACHINE
Quand la machine est mise hors-service, elle peut être éliminée. Pour détruire le trancheur, s'adresser à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différents élèments.

CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

Trancheuses automatiques de la ligne:

Normale - VV - Super 300
Normale - VV - Super 330
Normale - VV - Super 350
Normale - VV - Super 370

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



AVANT-PROPOS

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur la machine et sur les normes de sécurité qui y sont liées ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui permet d'utiliser au mieux l'appareil en garantissant un fonctionnement durable et optimal.

- Ce manuel doit être remis aux personnes préposées à l'utilisation et à l'entretien périodique de la machine.

INDEX DES CHAPITRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE page. 5
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITES INSTALLES SUR LA MACHINE
1.2.1 - dispositifs de securités mecaniques
1.2.2 - dispositifs de securités électriques
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - description générale
1.3.2 - caractéristiques de construction
1.3.3 - composition de la machine

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES page 8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE page 10
3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION
3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION pag. 11
4.1 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE
4.2.1 - trancheuse avec moteur monophasé
4.2.2 - trancheuse avec moteur triphasé
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE
4.3.1 - schéma d'installation électr. automat. norm. triphasé
4.3.2 - schéma d'installation électr. automat. norm. monophasé
4.3.3 - schéma d'installation électr. automat. super Tph - Mn

6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
Il s'effectue en frottant les meules avec une petite brosse imbibée d'alcool, toujours en position de sécurité, c'est-à-dire avec les meules tournées vers la partie opposée à la lame.

6.2.4 - Nettoyage du guide-tranche
Pour enlever le guide-tranche (*voir FIG. n° 19*), il suffit simplement de dévisser les deux vis (a) qui le bloquent.

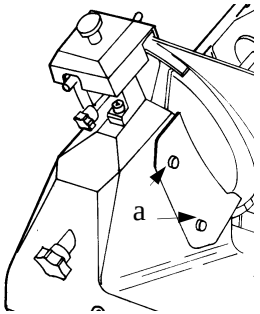


FIG. n°19 - Vue du guide-tranche

A présent, nettoyer le guide-tranche avec de l'eau et un détergent neutre.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES
Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien, il est nécessaire de:
a) Débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du rest de l'installation.
b) Tourner le bouton gradué sur "0" pour le réglage de la plaque d'appui.

7.2 - COURROIE
La courroie ne nécessite aucun réglage. Généralement, au bout de 3/4 ans, elle doit être changée; dans ce cas, appeler le "SERVICE APRES-VENTE".

7.3 - PIEDS
Les pieds, avec le temps, peuvent se détériorer et perdre leurs caractéristiques d'élasticité, ce qui réduit la stabilité de la machine. Dans ce cas, procéder à leur remplacement.

7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
Contrôler périodiquement le degré d'usure du câble et, le cas échéant, appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

7.5 - LAME
Vérifier que le diamètre de la lame, après de nombreux aiguisages, n'est pas

- débloquer le chariot de l'automatisme en tournant le levier (3) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, A (*FIG.n°12)*;
- dévisser la poignée (4) et soulever le chariot vers le haut (b).
- après avoir enlevé le chariot, nettoyez-le avec de l'eau tiède et du détergent neutre (PH7).

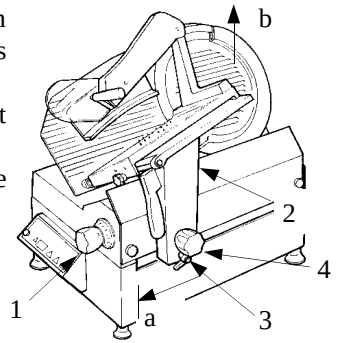


FIG. n°16 - Décrochage du chariot

6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau

Dévissez la poignée qui garde la lame bien tendue (1) (*voir FIG. n°17*) afin de retirer le protège-lame (2).

ATTENTION: mettez des gants métalliques (3) et utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame. Pour le nettoyage de la surface arrière de la lame et de l'anneau, il est nécessaire de retirer la lame (*voir FIG. n° 18*) de la trancheuse.

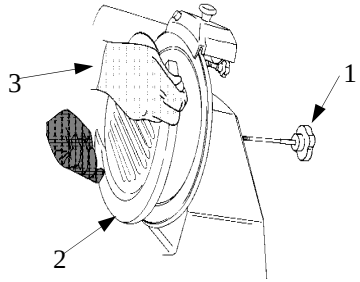


FIG. n°17 - Décrochage du protège-lame

La procédure pour la désinsertion de la lame est la suivante:

1) retirez le protège-lame (*voir FIG. n°17*);
2) enlevez l'aiguisoir (a) et écartez suffisamment le guide en utilisant le bouton gradué de sorte que le cache extraction lame (b) adhére bien à la lame;
3) dévissez les 3 ou 4 vis (f) qui fixent la lame selon les modèles;
4) positionnez le cache en plexiglas sur la lame pour qu'il rentre parfaitement dans l'anneau (c);
5) faites coincider l'axe des deux trous (d) de la lame avec les deux pivots (e) du cache de protection en tournant légèrement la lame jusqu'à atteindre la position désirée;
6) vissez les deux pommeaux (e) sans serrer excessivement.

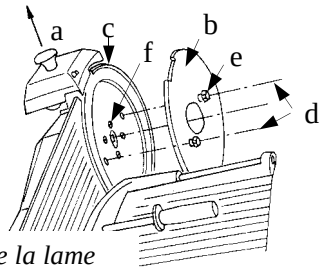


FIG. n°18 - Positionnement du cache d'extraction de la lame

CHAP. 5 - MODE D'EMPLOI E LA MACHINE page 16
5.1 - COMMANDES
5.2 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT
5.2.1 - trancheuse automatique normale
5.2.2 - trancheuse automatique super
5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT
5.3.1 - Trancheuse automatique normale avec fonctionnement automatique
5.3.2 - Trancheuse automatique normale avec fonctionnement manuel
5.3.3 - Trancheuse automatique super avec fonctionnement automatique
5.3.4 - Trancheuse automatique super avec fonctionnement semi-automatique
5.3.5 - Trancheuse automatique super avec fonctionnement manuel
5.4 - AIGUISAGE DE LA LAME

CHAP. 6 - MODE D'EMPLOI E LA MACHINE page 21
6.1 - GENERALITES
6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE
6.2.1 - Nettoyage du chariot
6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau
6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
6.2.4 - Nettoyage du guide-tranche

CHAP. 7 - ENTRETIEN pag. 23
7.1 - GENERALITES
7.2 - COURROIE
7.3 - PIEDS
7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
7.5 - LAME
7.6 - MEULES
7.7 - LUBRIFICATION DES GLISSIERES
7.8 - ETIQUETTES DU TABLEAU ELECTRIQUE

CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE page. 24
8.1 - MISE HORS-SERVICE DE LA MACHINE
8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE

INDEX DES FIGURES

FIG. n° 1	-	*Vue generale de la trancheuse*	page 7
FIG. n° 2	-	*Dessins d'encombrement*	page 8
FIG. n° 3	-	*Description de l'emballage*	page 10
FIG. n° 4	-	*Plaque signalétique - numéro de matricule*	page 11
FIG. n° 5	-	*Sens de rotation de la lame*	page 12
FIG. n° 6	-	*Schéma électrique Mn*	page 12
FIG. n° 7	-	*Schéma Tph*	page 13
FIG. n° 8	-	*Schéma Tph - Mn*	page 14
FIG. n° 9	-	*Tableau des données d'étalonnage*	page 15
FIG. n°10	-	*Position des commandes automatique normale*	page 16
FIG. n°11	-	*Position des commandes automatique super*	page 16
FIG. n°12	-	*Levier de déblocage/blocage du chariot*	page 17
FIG. n°13a-b-		*Position correcte pour le découpage*	page 18
FIG. n°14	-	*Découpage du produit*	page 18
FIG. n°15a-b-c		*-Utilisation de l'aiguisoir*	page 20-21
FIG. n°16	-	*Décrochage du chariot*	page 22
FIG. n°17	-	*Décrochage du protège-lame*	page 22
FIG. n°18	-	*Position du cache extraction lame*	page22
FIG. n°19	-	*Vue du guide-tranche*	page 23

bouton de marche"I";
4. appuyer sur le petit bouton (3) (*voir FIG. n°15b*), laisser tourner la lame en contact avec la meule pendant 30/40 s environ de manière qu'il se forme une légère bavure sur le fil de la lame ;
5. appuyer en même temps pendant 3/4 s sur les boutons (3 et 4) puis les relâcher en même temps (*voir FIG. n°15c*);
6. après avoir effectué l'opération d'aiguisage, nettoyer les meules (*voir 6.2.3*);
7. quand l'aiguisage est terminé, remettre l'appareil à aiguiser dans sa position d'origine en suivant la procédure inverse.

N.B.: ne pas faire durer l'opération d'ébarbage plus de 3/4 s afin d'éviter une torsion de la lame.

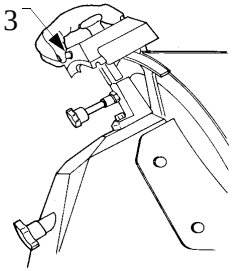


FIG. n°15b

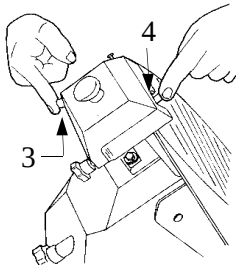


FIG. n°15c

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de l'appareil est une opération à effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment.
- Le nettoyage doit être particulièrement approfondi pour toutes les parties de l'appareil qui entrent en contact direct avec le produit.
- Ne nettoyez pas la trancheuse avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élévée. **N'utilisez pas d'autres détergent**. N'utilisez pas d'outils, de brosses ou tout autre objet susceptible d'endommager la surface de la machine.

Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de:
1) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine de l'installation électrique;
2) mettre le bouton de réglage du guide en position "0".

Attention aux risques résiduels dus aux parties tranchantes et/ou dentées.

6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - Nettoyage du plateau de support des aliments (*voir FIG. n°16*)

Le chariot (plateau + bras poussoir + tige) est facile à enlever:
- avec le bouton gradué sur "0" (1);
- avec le chariot (2) en fin de course (a) du côté des commandes;

2. régler l'épaisseur de coupe voulue au moyen du bouton graduée;
3. placer le sélecteur sur MAN (*FIG. n° 11 - réf. 2*);
4. appuyer sur le bouton de marche "I" de la lame;
5. appuyer ensuite sur le bouton de marche "I" du chariot;
6. régler la vitesse du chariot avec le bouton prévu à cet effet (*FIG. n°11 - réf. 1*); la visu indiquera au fur et à mesure le nombre de tranches coupées;
7. à la fin du travail, appuyer sur le bouton d'arrêt "0" de la lame puis sur celui du chariot;
8. procéder à l'aiguisage de la lame dès que le produit coupé présente une surface effilochée ou rugueuse ou quand l'effort de coupe augmente (voir 5.4).

5.3.5 - Trancheuse automatique super avec fonctionnement manuel

La procédure à suivre est la suivante:

1. une fois que le produit a été chargé sur le chariot, et qu'il pose sur le guide, bloquez-le avec le bras denté;
2. régler l'épaisseur de coupe voulue au moyen du bouton gradué;
3. tourner le levier de déblocage du chariot en position A (*FIG. n°12*);
4. placer le sélecteur sur MAN (*FIG. n°11 - réf. 2*);
5. appuyer sur le bouton de marche "I" de la lame (*FIG. n°11*);
6. à la fin des opérations de coupe, appuyer sur le bouton d'arrêt "0" de la lame (*FIG. n°11*);
7. procéder à l'aiguisage de la lame dès que le produit coupé présente une surface effilochée ou rugueuse ou quand l'effort de coupe augmente (voir 5.4).

5.4 - AIGUISAGE DE LA LAME (*voir FIG. n° 15 a-b-c*)

Avant de procéder avec l'aiguisage de la lame, faites attention aux RISQUES RÉSIDUELS (voir chap.1.2.2) représentéz par le danger de coupure si on ne suit pas les instructions indiquées ci-dessous.

L'aiguisage de la lame doit être effectuer périodiquement, dès que l'on remarque une diminuton de la capacité de coupe. Pour ce faire, il faut se conformer précisément aux instructions suivantes:

<u>ATTENTION</u>: opération très dangereuse.

1. après avoir débranché la fiche de la prise, nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé de manière à la dégraisser;
2. desserrer le pommeau(1), soulever l'appareil à aiguiser (2) jusqu'à l'arrêt (a) et le faire tourner de 180° (b) (*voir FIG. n°15a*). Puis le laisser aller jusqu'en fin de course de manière que la lame se trouve entre les deux meules. Bloquer le pommeau (1);
3. mettre la machine en marche en appuyant sur le

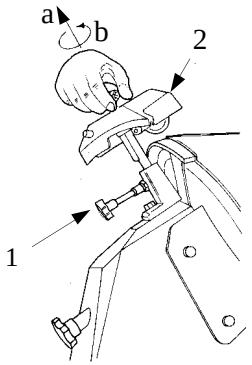


FIG. n°15a

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La trancheuse ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce mode d'emploi.
- Suite à un roulement de personnel, procéder en temps utile à sa formation.
- Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sécurité montés sur les parties dangereuses, évitez d'approcher vos mains de la lame et des pièces en mouvement.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise de l'appareil de l'alimentation électrique.
- Lors des interventions d'entretien ou de nettoyage de la trancheuse (quand les dispositifs de protection ont été enlevés), il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, concentrer l'attention sur les opérations en cours.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation; un câble usé ou en tout cas endommagé répresente un grave danger d'ordre électrique.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation; un câble usé ou endommagé répresente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la trancheuse ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas et n'effectuez jamais vous-même les réparations: adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE".
- N'utilisez jamais la trancheuse pour couper des produits surgelés, de la viande, du poisson osseux, des légumes ou pour couper des produits non alimentaires.
- **Ne découper jamais sans utiliser le bras poussoir quand l'aliment est presque terminé.**
- **N'adopter pas de positions incorrectes, certaines parties du corps pourraient entrer en contact avec la lame.**
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été tratée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITES INSTALLES SUR LA MACHINE

1.2.1 - Dispositifs de sécurité mécaniques

Les dispositifs de sécurité montés sur la trancheuse décrits dans ce mode d'emploi sont conformes aux directives **CEE 89/392**, mod. **CEE 91/368**, **92/31**, **93/44**, **93/68** et aux normes **EN 1974.**

Les dispositifs de sécurité sont garantis par (voir 1.3.3):
- protège-lame;
- anneau;
- ensemble d'aiguisage;
- bras poussoir ;
- bouton du bras poussoir avec bague et entretoise;
- protège-main sur le plateau;
- chariot amovible uniquement si le guide se trouve en position "0" en fin de course du côté de l'opérateur.

1.2.2 - Dispositifs de sécurité électriques

Les dispositifs de sécurité en cas de risques d'ordre électrique sont conformes aux directives **CEE 73/23**, **89/336**, mod. **91/368, 92/31, 93/44, 93/68** et aux normes **EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014**.

La trancheuse est donc munie de:
- un dispositif d'arrêt (voir FIG. n°1) qui empêche la mise en marche de la machine si le tirant protège-lame n'est pas fermé;
- un relais dans le circuit électrique qui oblige la remise en marche de la machine en cas de panne accidentelle de courant.

Les trancheuses professionnelles **CE** sont munies de systèmes de sécurité électrique et mécanique qui protègent pendant le fonctionnement de la machine et pendant son entretien et nettoyage, il existe tout de même des **RISQUES RESIDUELS** (**CEE 89/392 point1.7.2**) qui ne peuvent être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de coupure, contusion et autres provoqués par la lame ou par d'autres parties de la machine.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

La ligne des trancheuses automatiques professionnelles **CE** a été developpée et realisée par notre entreprise pour garantir:
- une très grande sécurité dans l'emploi, le nettoyage et l'entretien de la machine;
- une hygiène parfaite garantie par la sélection minutieuse des matériaux en contact avec les aliments et par l'absence d'angles dans la partie de la machine en contact avec le produit afin de permettre un nettoyage simple et complet ainsi qu'un démontage plus "facile";
- précision de coupe optimale grâce au mécanisme à cames;
- capacité de coupe maximum de 0 à 15 mm;
- robustesse et stabilité de toutes les composantes;
- appareil très silencieux grâce à la transmission à courroies;
- grande maniabilité (dans le travail manuel);

l'automatisme en plaçant le levier de déblocage du chariot en position A (*FIG. n°11*); ainsi il sera possible d'utiliser normalement le chariot et le tableau des commandes supérieur comme pour n'importe quelle trancheuse manuelle;

La procédure à suivre est la suivante:
1. une fois que le produit a été chargé sur le chariot, et qu'il pose sur le guide, bloquez-le avec le bras denté;
2. régler l'épaisseur de coupe voulue au moyen du bouton gradué;
3. appuyer sur le bouton de marche "I" de la lame (*FIG. n°10 - réf. 1*);
4. les trancheuse VV sont munies d'un petit bouton qui permet de régler la vitesse;
5. pousser le chariot (plateau de support de l'aliment + bras poussoir + tige) en le faisant avancer doucement vers la lame, sans appliquer aucune pression sur le produit avec le bras poussoir puisque ce dernier est appuyé contre le guide avec son propre poids (force de gravité). L'aliment entrera facilement dans la lame et la tranche, guidée par le guide-tranche, se détachera et tombera sur le plan de réception des aliments (*voir FIG.n° 14)*;
6. éviter de faire fonctionner la trancheuse à vide;
7. à la fin des opérations de coupe, positionner le bouton gradué sur "0", et arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0" de la lame (*FIG. n°10 - réf. 2)*;
8. procéder à l'aiguisage de la lame dès que le produit coupé présente une surface effilochée ou rugueuse ou quand l'effort de coupe augmente (voir 5.4).

5.3.3 - Trancheuse automatique super avec fonctionnement automatique

La procédure à suivre est la suivante:
1. une fois que le produit a été chargé sur le chariot, et qu'il pose sur le guide, bloquez-le avec le bras poussoir denté;
2. régler l'épaisseur de coupe voulue au moyen du bouton gradué;
3. placer le sélecteur sur AUTO (*FIG. n°11 - réf. 2*);
4. sélectionner le nombre de tranches voulu grâce au sélecteur (*FIG. n°11 - réf. 7)*;
5. appuyer sur le bouton de marche "I" de la lame;
6. appuyer ensuite sur le bouton de marche "I" du chariot;
7. régler la vitesse du chariot avec le bouton prévu à cet effet (*FIG. n°11 - réf. 1*); la visu indiquera au fur et à mesure le nombre de tranches coupées ;
8. procéder à l'aiguisage de la lame dès que le produit coupé présente une surface effilochée ou rugueuse ou quand l'effort de coupe augmente (*voir 5.4*).

5.3.4 - Trancheuse automatique super avec fonctionnement semi-automatique

La procédure à suivre est la suivante:
1. une fois que le produit a été chargé sur le chariot, et qu'il pose sur le guide, bloquez-le avec le bras poussoir denté;

5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT

Le produit ne doit être chargé sur le chariot qu'avec le bouton gradué se trouve en position "0" et que le moteur est arrêté.

N.B.: placez-vous correctement face à la machine afin d'éviter tout accident: appuyer la main droite sur le bras poussoir et ensuite la main gauche sur le côté du guide tranche (sans entrer en contact avec ce dernier); le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (*voir FIG. 13a*).

Ne pas se placer dans une position qui impliquerait un contact direct du corps avec la lame (*ex. figure 13b*);

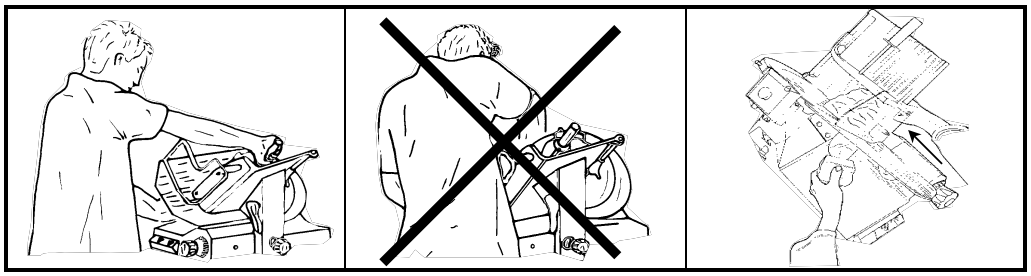


FIG: n°13a - Position correcte *FIG. n°13b - Position non correcte* *FIG. n°14 - Découpage du produit*

5.3.1 - Trancheuse automatique normale et VV avec fonctionnement automatique

La procédure à suivre est la suivante:

1. une fois que le produit a été chargé sur le chariot, et qu'il pose sur le guide, bloquez-le avec le bras poussoir denté;
2. régler l'épaisseur de coupe voulue au moyen de la poignée graduée;
3. le levier de déblocage du chariot doit être tourné dans la position B (*FIG. n°12*);
4. appuyer sur le bouton de marche "I" de la lame (*FIG. n°10 - réf. 1*);
5. appuyer ensuite sur le bouton de marche "I" du chariot (*FIG. n° 10 - réf. 3*). Les trancheuse VV sont munies d'un petit bouton qui permet de régler la vitesse;
6. éviter de faire fonctionner la trancheuse à vide;
7. à la fin des opérations de coupe, positionner le bouton gradué sur "0", appuyer sur le bouton d'arrêt "0" du chariot (*FIG. n°10 - réf. 4*) puis appuyer sur le bouton d'arrêt "0" de la lame;
8. procéder à l'aiguisage de la lame dès que le produit coupé présente une surface effilochée ou rugueuse ou quand l'effort de coupe augmente (voir 5.4).

5.3.2 - Trancheuse automatique normale et VV avec fonctionnement manuel

N.B.: Pour le fonctionnement manuel de la trancheuse, débloquer le chariot de

- gain de temps considérable grâce à l'automatisme de la trancheuse.

1.3.2 - caractéristiques de construction

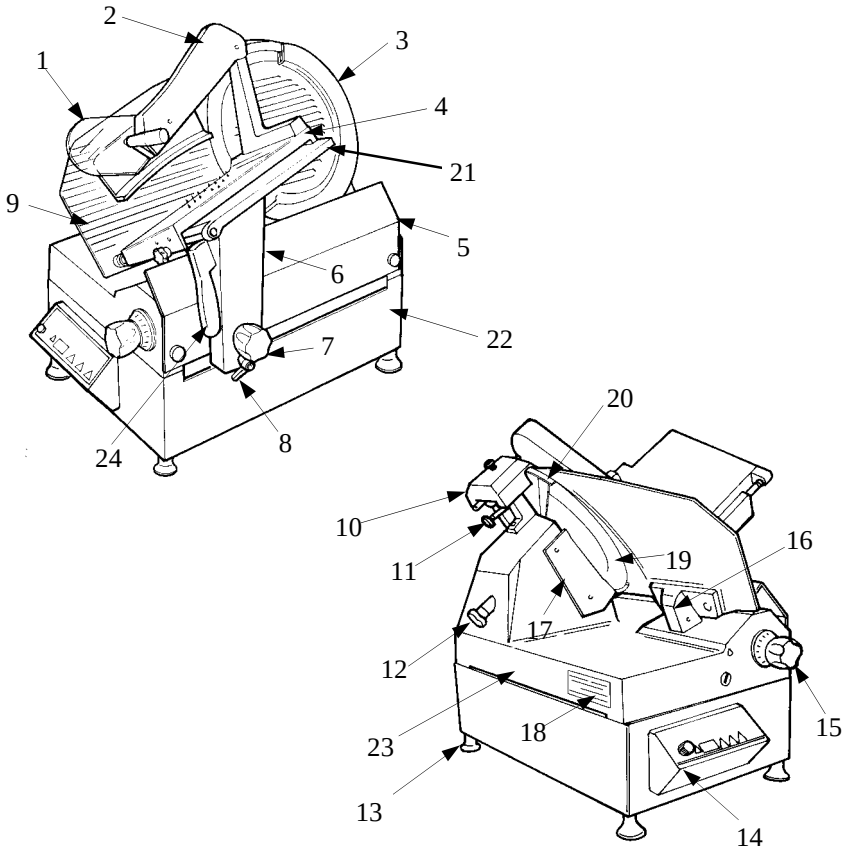
Les trancheuses à usage professionnel **CE** sont en alliage d'aluminium (Peraluman Mg 5) anodisé . L'alliage utilisé garantit l'hygiène des parties en contact avec les aliments, il est inattacable par les acides et les sels et il est aussi très résistant à l'oxydation.

La lame est en acier 100Cr6 (chromée); elle est réctifiée et trempée assurant une coupe nette et précise du produit même après son aiguisage; les autres pièces sont en ABS, LEXAN, PLEXIGLAS et en acier AISI 430 ou 304.

Rebord en acier inox et chassis en fer zingué.

1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la trancheuse



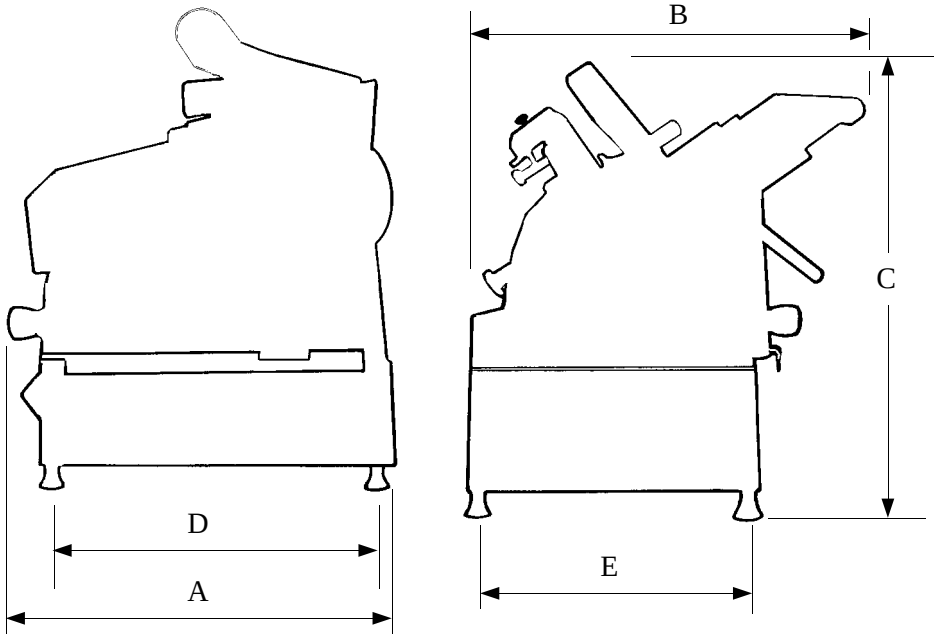
LEGENDE:

1 - Protège-main
2 - Bras poussoir
3 - Protège-lame
4 - Chariot
5 - Rebord
6 - La tige
7 - Levier de blocage du chariot
8 - Levier de l'automatisme
9 - Guide
10 - L'ensemble d'aiguisage
11 - Vis de blocage de l'aiguisoir
12 - Tirant du protège-lame
13 - Pieds
14 - Tableau de commandes
15 - Bouton gradué
16 - Support du guide
17 - Guide-tranche
18 - Plaquette signalétique - n°matricule.
19 - Lame
20 - Anneau
21 - Plateau d'appui fixe
22 - Chassis
23 - Base
24 - Poignée tige

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement

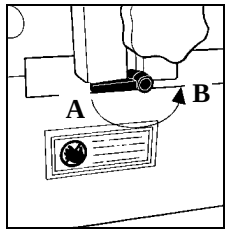


6. contrôler en dévissant le tirant du protège-lame que la machine cesse de fonctionner.

Fonctionnement manuel

Débloquer le chariot en tournant le bouton gradué en position A (voir FIG. n° 12);

7. actionner le bouton de marche "I" de la lame et le bouton "0" d'arrêt de la lame;
8. vérifier le glissement manuel du chariot.



Levier de blocage/déblocage du chariot

A - Chariot débloqué
B - Chariot bloqué

FIG. n° 12 - Levier de blocage/déblocage du chariot

5.2.2 - Trancheuse automatique super

1. placer le sélecteur sur AUTO (*FIG: n° 11 - réf. 2*);
2. contrôler le fonctionnement et le réglage du guide au moyen du bouton graduée(*FIG. n° 1 - réf. 15*);
3. contrôler le fonctionnement de l'aiguisoir (voir parag. 5.4, *FIG. n°15a-b-c*);
4. contrôler que le chariot puisse être démonté uniquement avec le bouton gradué en position "0" et qu'après le démontage le bouton reste dans cette position;
5. sélectionner un nombre de tranches quelconque au moyen du sélecteur (*FIG. n° 11 - réf. 7*);
6. actionner le bouton de marche "I" (*FIG. n° 11 - réf. 4)* de la lame puis celui du chariot (*FIG. n° 11 - réf.5)*, et contrôler le bon fonctionnement;
7. vérifier sur la visu la visualisation des tranches coupées;
8. contrôler que, une fois le nombre de tranches sélectionnné a été obtenu, la machine s'éteint automatiquement.

Fonctionnement semi-manuel

9. positionner le sélecteur sur MAN;
10. actionner le bouton de marche "I" (*FIG. n° 11 - réf. 4*);
11. vérifier sur la visu la visualisation des tranches coupées;
12. Une fois que le nombre de tranches sélectionné a été obtenu, éteindre la machine.

Fonctionnement manuel

13. positionner le sélecteur sur MAN (*FIG. n° 11 - réf. 2*);
14. débloquer le chariot en tournant le bouton en position A (*FIG. n° 12*);
15. actionner le bouton de marche "I" de la lame et le bouton d'arrêt "0" ;
16. vérifier le glissement manuel du chariot et du bras poussoir.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont situées sur le côté gauche de la base (*voir FIG. n° 10-11*).

Commandes de la trancheuse automatique normale:

1. Bouton de marche "I" lame.
2. Bouton d'arrêt "0" lame.
3. Bouton de marche "I" chariot.
4. Bouton d'arrêt "0" chariot.

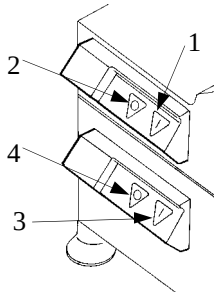


FIG. n° 10 - Position des commandes automatique normale

Commandes de la trancheuse automatique super:

1. Bouton de réglage de la vitesse du chariot.
2. Sélecteur de fonctionnement en mode manuel (MAN) ou automatique (AUTO).
3. Visu pour le nombre de tranche.
4. Bouton de marche "I" lame (BLADE).
5. Bouton de marche "I" chariot (CAR).
6. Bouton d'arrêt "0" lame et chariot (STOP).
7. Sélecteur nombre de tranche.

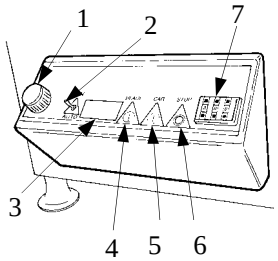


FIG. n° 11 - Position des commandes automatique super

5.2 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant de procéder à l'essai, s'assurer que le chariot soit bien bloqué avec la levier en position B (*voir FIG. n° 12*), puis tester le fonctionnement selon la procédure suivante.

5.2.1 - Trancheuse automatique normale

1. actionner le bouton de marche “I” et le bouton d'arrêt “0” de la lame;
2. contrôler le fonctionnement du chariot en actionnant le bouton de marche “I” puis celui d'arrêt”0”; un dispositif particulier permet d'actionner l'automatisme uniquement avec la trancheuse allumée. Procéder comme pour le point 1;
3. contrôler le fonctionnement et le réglage du guide au moyen du bouton gradué;
4. contrôler le fonctionnement de l'aiguisoir (*voir parag. 5.4, FIG. n°15a-b-c*);
5. contrôler que le chariot puisse être démonté uniquement avec le bouton gradué en position "0" et qu'après le démontage le bouton ne puisse pas s'ouvrir;

TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

MODELE	**U.m.**	**NORMALE** **300 - 330 - 350 - 370** **VV** **300 - 330 - 350 - 370** **SUPER** **300 - 330 - 350 - 370**			
Diametre lame	mm.	300	330	350	370
Longueur A	mm.	665	690	760	765
Largeur B	mm.	635	635	655	695
Hauteur C	mm.	730	730	810	810
Ecartement pieds D	mm.	475	475	555	555
Ecartement pieds E	mm.	320	320	370	370
Dimension plaque	mm.	300 x 240	300 x 240	320 x 285	320 x 285
Déplacement chariot	mm.	285	295	355	355
Capacité de coupe	mm.	210 x 235	235 x 235	250 x 280	260 x 285
Epaisseur de coupe	mm.	0 ÷ 14	0 ÷ 14	0 ÷ 14	0 ÷ 14
Tours lame	(g/l)	300	300	300	300
Moteur	W W W	**N.** 529 **VV** 391 **S.** 395	**N.** 529 **VV** 391 **S.** 395	**N.** 586,5 **VV** 586,5 **S.** 586,5	**N.** 586,5 **VV** 439,3 **S.** 439,3
Alimentation	Mn Tf	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz			
Poids	Kg Kg Kg	**N.** 48 **VV** 50 **S.** 50	**N.** 49,5 **VV** 51,5 **S.** 50,5	**N.** 64,5 **VV** 64,5 **S.** 64,5	**N.** 65,5 **VV** 65,5 **S.** 67,5
Nr. tranche/minute	N°/ min.	30	30	30	30
Niveau sonore	dB	≤ 65	≤ 65	≤ 65	≤ 65

ATTENTION: Notre machine est conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaque signalétique située sur l'arrière de la trancheuse; avant tout branchement voir **4.2 branchement électrique.**

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (*voir FIG. n°3*)

La trancheuse est envoyée par Notre Usine parfaitement emballée; l'emballage est constitué de:

a) une solide boîte en carton;
b) la machine;
c) deux compartiment en carton qui assurent la stabilité de la machine;
d) le cache extraction lame;
e) ce mode d'emploi;
f) la burette de l'huile;
g) le certificat de conformité CE.

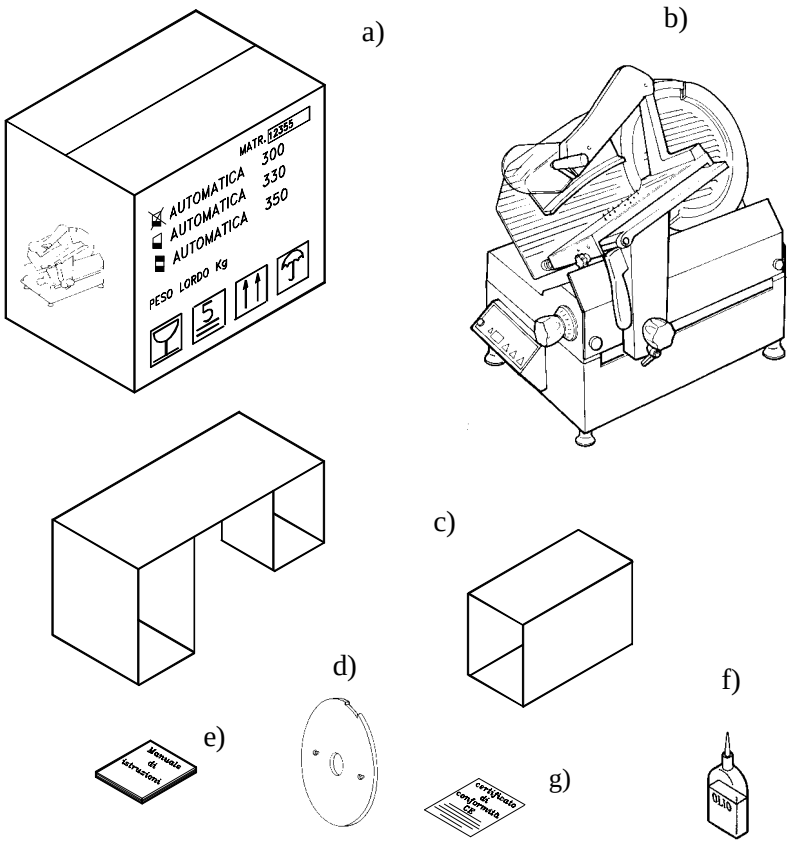


FIG. n°3 - description de l'emballage

Fusibles: extra-rapides IF = 1,5 I MOTEUR
Réglage trimmer (valeurs indiquées)

MAX SPEED	ACCEL DECEL	IR COMP	CURRENT LIMIT	MIN SPEED	LINE VOLTAGE	HP
					230	1/2
					230	3/4
					230	1
					230	1 1/2
					230	2 - 3

FIG. n° 9 - Tableau des données d'étalonnage

Procédure d'étalonnage

1) MAX SPEED: conformément à la vitesse nominale du moteur;

2) ACCEL: conformément aux caractéristiques de l'installation;

3) IR COMP: en partant de zéro, augmenter le réglage en évitant la surcompensation qui provoque l'instabilité;

4) CURR LIM TORQUE: limite le courant envoyé au moteur, étalonner pour Imax <= 1.5 in motor.

ATTENTION

Ne pas modifier l'étalonnage sans accord préalable avec nos responsables techniques.

4.3.3 - schéma d'installation électrique automatique super Tph - Mn

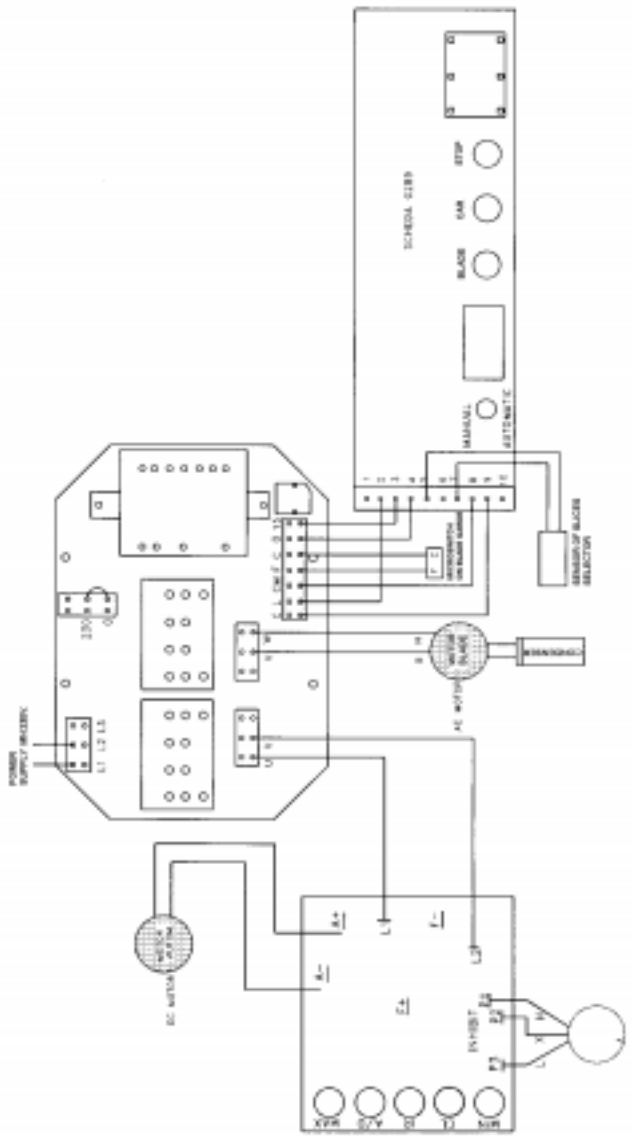


FIG. n°8 - Schéma électrique automatique super Tph-Mn

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (*voir FIG. n° 3*). En revanche si lors de la réception le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport detaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que, pendant le transport, l'emballage soit soulever correctement par les 4 coins (parrallèlement au sol) .

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feuillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.
Si la machine est installée dans des Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La trancheuse doit être placée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1* (selon le modèle). Elle doit donc être dure, plane, sèche, stable et se situer à 80 cm de hauteur.
En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

4.2.1 - Trancheuse munie de moteur monophasé

La trancheuse est pourvue d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 3x1mm², une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".
Branchez la trancheuse sur un réseau de 230 V 50 Hz interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03A. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique - numéro de matricule (*FIG. n° 4*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

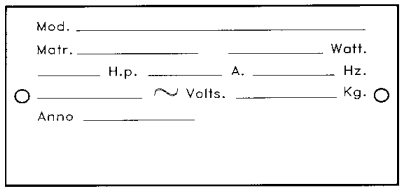


FIG. n°4 - Plaque signalétique-numéro matricule

4.2.2 - Trancheuse munie de moteur triphasé

La trancheuse est pourvue d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 5x1 mm² et une longueur ≅ 1,5 m. Branchez la trancheuse sur un réseau de 400 V. - 50 Hz au moyen d'une fiche CEI (rouge), interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, Δ I = 0.03 A. S'assurerque l'installation de terre fonctionne parfaitement. Avant de brancher définitivement la machine à la ligne d'alimentation triphasée, contrôler le sens de rotation de la lame avec une impulsion du bouton de mise en route "I" (voir chap.5.1, FIG. n° 8) suivie immédiatement d'un arrêt effectué au moyen du bouton d'arrêt "0".

La rotation de la lame doit s'effectuer dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en regardant la trancheuse du côté du protège-lame.

Si le sens de rotation n'est pas correct, invertir dans la fiche ou dans la prise deux des trois fils d'alimentation.

Les moteurs triphasés sur les trancheuses automatiques professionnelles **CE** peuvent fonctionner aussi bien avec une tension de 230 V triphasée qu'avec une tension de 400 V.

Sauf spécification contraire, les branchements sont prévus pour l'alimentation 400V; pour l'adaptation au secteur 230 V triphasé, demander l'intervention du service après-vente.

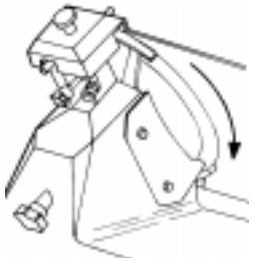


FIG. n°5 - Sens de rotation de la lame

4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

4.3.1 - Schéma d'installation électrique automatique normale Mn

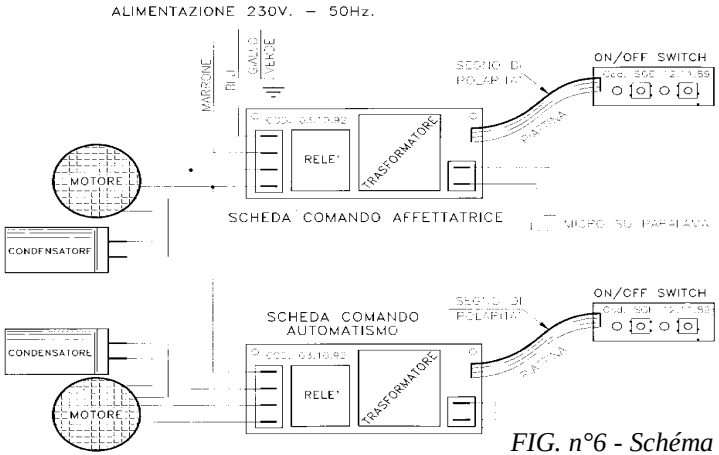


FIG. n°6 - Schéma électrique Mn

4.3.2 - Schéma d'installation électrique automatique normale Tph

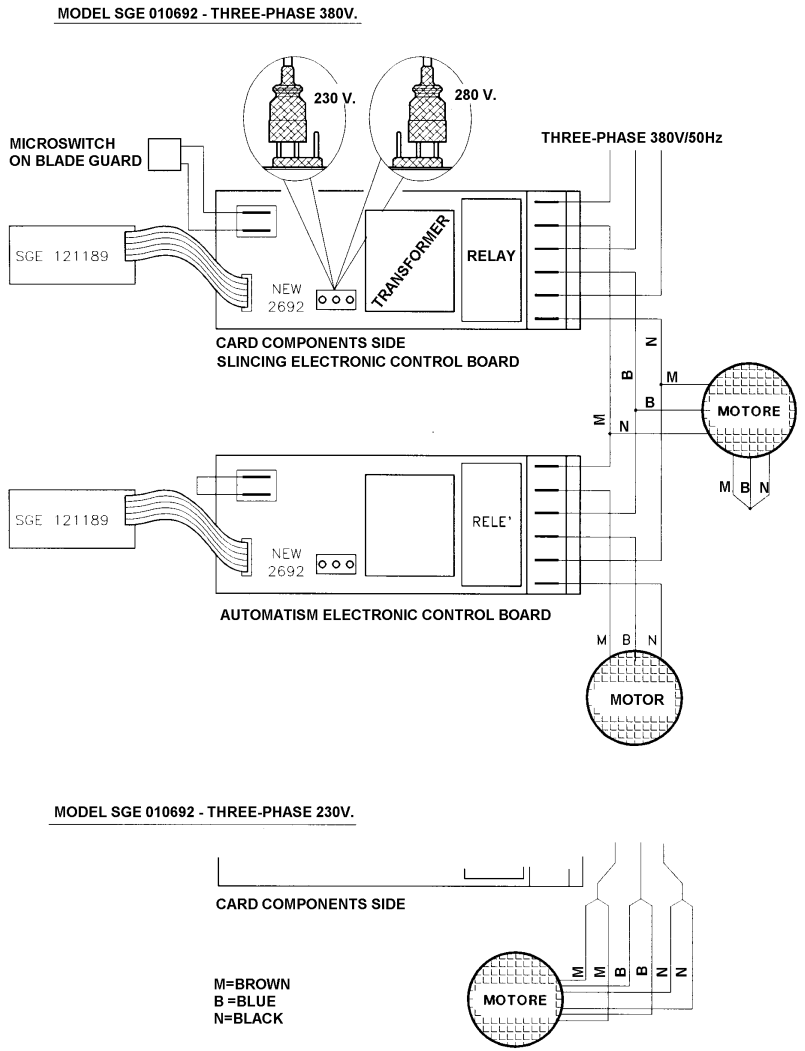


FIG. n°7 - Schéma électrique automatique normale Tph